
حلويات عربية
3-89508-300-3

كعكة اللوز



- سميد ناعم (كوبان)
- الزبدة (ثلثا كوب)
- بايكنغ باودر (ملعقتان صغيرتان)
- لوز مطحون (كوب وربع الكوب)
- ملح (ربع ملعقة صغيرة)
- سكر (ثلاثة أرباع كوب)
- بيض (عدد ثلاث بيضات كبيرة)
- عصير برتقالة
- مبشور برتقالة

■ لعمل قطر بالبرتقال (الشيرة):

- عصير أربع برتقالات
- عصير ليمونتين
- عود من القرفة
- سكر (خمس ملاعق كبيرة)
- الماء (كوب)

■ للتزيين

- سكر بودرة

طريقة التحضير:

استخدمي صينية قطرها ٢٣ سم متحركة القاعدة ثم ادهنيها بالزيت وبطنيها بورق الزبدة.

ادعكي الزبدة مع السكر حتى يصبح المزيج خفيفاً وناعماً

أضيفي البيض تدريجياً الواحدة تلو الأخرى، واستمري في الخفق

انخلي البيكنغ باودر والملح مع السميد ثم أضيفي السميد واللوز بالتناوب مع عصير البرتقال ومبشوره

صبي الخليط في صينية الكيك المعدة واخبزي في فرن متوسط الحرارة ١٧٠درجة مئوية لمدة ساعة حتى يتم نضج الكعكة.

حضري القطر (الشيرة) وذلك بغلي عصير البرتقال والليمون مع السكر والماء حتى يذوب السكر ثم أضيفي عود القرفة واستمري في غلي القطر لمدة أربع دقائق حتى يتكثف قليلاً

صبي القطر فوق الكعكة بعد خروجها من الفرن مباشرة واتركي الكعكة لمدة نصف ساعة حتى تتشرب القطر جيداً.

رشي سكر البودرة بعد نخله فوق الكعكة وقدميها.■



بودينغ الأرز مع اللوز والعسل

المقاديـر:

- حليب (١ ليتر)
- سكر (٢٠٠ غرام)
- أرز (١٢٥ غراماً)
- ماء الورد (ملعقة)
- عسل (ملعقة)
- بودرة اللوز (٥٠ غراماً)
- لوز محمص
- عسل
- زعفران
- فستق

طريقة التحضير:

يُغسل الأرز. يسخَن الحليب مع الأرز والسكر مع التحريك المستمر حتى ينضج الأرز ويصبح ليناً. تضاف ملعقة العسل وبودرة اللوز إلى الأرزالمطبوخ.ثم يوضع المزيج في طبق ويزين باللوز والفتسق والزعفران والعسل.■



وربـــات

المقاديـــر:

- طحين (١ كيلو)
- بيض (عدد ١)
- ملح (٢٠ غ)
- ماء (٥٠٠ ملل)
- سمنة (٤٠٠ غ)
- شراب السكر (٥٠٠ ملل)
- دقيق الذرة (٥٠ غ)
- قشدة للحشوة (نصف كيلو)

طريقة التحضير:

يُمزج الطحين والماء والملح والبيضة في وعاء حتى تشكيل عجينة تترك لترتاح مدة ١٠ دقائق. تقسم بعدها إلى ثماني كرات يرش على كل منها دقيق الذرة تترك لمدة ١٠ دقائق، ثم يشكل من كل كرة دائرة من ٢٠ سنتيمتر الواحدة وتوضع فوق بعضها مع الحرص على ترك دقيق الذرة بين الطبقات تقطع إلى أربعة أجزاء. تُحشى بالقشدة وتقفل على شكل مثلث وتوضع على صينية. تضاف الزبدة وتوضع الصينية في الفرن لمدة ٤٥ دقيقة على درجة حرارة ١٨٠ مئوية عندما تجهز يُضاف شراب السكر أي القطر.■



«شوكولاتة براوني»

المقاديـر:

- شوكولاتة مرّة (١٣٥ غراماً).
- زبدة غير مملّحة (١١٥ غراماً)
- سكر ناعم (٢٠٠ غراماً)
- مستخلص الڤانيلا (نصف ملعقة)
- بيضتان
- طحين ناعم (١٠٠ غرام)
- كرز أسود (١٠٠ غرام)

طريقة التحضير:

يُسخّن الفرن إلى درج حرارة (١٥٠ درجة مئوية) في وعاء واسع. وتوضع الشوكولاتة والزبدة وتذوب في مغطس من الماء الساخن. ثم يضاف السكر والڤانيلا وتخفق جيداً مع البيض. بعد ذلك توضع على صينية بشكل دوائر وتوضع في الفرن لمدة (١٢ دقيقة) حتى تنضج. يمكن أن يوضع فوق كل قطعة ڤانيلا آيس كريم.■



كنـــافة بالجـوز

المقـاديـر:

- عجينة الكنافة (١ كيلو)
- جوز (٤٠٠ غ)
- سكر (١٥٠ غ)
- بودرة القرفة (ملعقة)
- سمنة (٥٠ غ)
- قطر (٥٠٠ ملل)
- نكهة الليمون (١٠ ملل)

طريقة التحضير:

في صينية تخلط السمنة مع نكهة الليمون وتُنثر نصف كمية الكنافة في الصينية. يُخلط السكر مع الجوز والقرفة ويُنثر فوق الكنافة ثم تُغطى هذه الطبقة بطبقة من كمية الكنافة المتبقية. توضع في الفرن لمدة ١٠ دقائق، تقلب ثم توضع عشر دقائق أخرى. يُضاف إليها القطر وتقدم ساخنة.■



العثملية

المقادير:

- عجينة العثملية (نصف كيلو)
- قشطة جاهزة (كوبان)
- شراب «قطر» (٣ أكواب)
- زيت للقلي (٦ أكواب)
- زهر الليمون (ربع كوب)
- فستق حلبي (ربع كوب)

مقادير القطر

- ماء (كوب)
- سكر (كوب)
- ماء زهر (ملعقة صغيرة)
- عصير الحامض (ملعقة صغيرة)

■ طريقة تحضير «القطر»

يُوضع الماء والسكر معاً على النار، ويُترك المزيج حتى يغلي لمدة ٢٠ دقيقة. يُضاف عصير الليمون ويترك على نار متوسطة حتى يتكثف ثم يضاف ماء الزهر ويرفع.

طريقة التحضير:

تقسّم عجينة العثملية إلى نصفين يفرد النصف الأول في وعاء للقلي ثم يُغمر بالزيت.

تُقلى العجينة حتى يصفر لونها، ترفع من الزيت وتُكرّر العملية مع باقي مقادير العجينة.

عند التقديم ترص نصف العجينة المقلية وتغطي بالقشطة. وتُغطى بباقي مقدار العجينة ثم يضاف القطر. تزيّن بزهر الليمون والفستق الحلبي المطحون.■



حلوى باستيس

المقادير:

■ للكريما:

- سكر (١ كيلو)
- ماء (نصف ليتر)
- حليب (ليتر)
- فانيلا (عبوة)
- طحين (١ كغ)
- بيض (عدد ٨ صفارات)
- بيضتان

■ للعجينة:

- طحين (٥٠٠ غ)
- زبدة «باستيري» (٤٠٠ غ)
- ملح (٩٠ غ)
- ماء (ثلثا ليتر)

طريقة التحضير:

يُصب السكر في الماء ويُسخن. يُمزج الطحين بالحليب ويُحرك باستمرار حتى يتماسك قوامه.. وفي اللحظة المناسبة يخلط معه القطر ويترك حتى يبرد قليلاً، حيث يضاف صفار البيض والبيض المخفوق.

■ لتحضير العجينة

- يُمزج الطحين مع الملح والماء ويُعجن جيداً ثم يعمل على شكل كرة.

يُحدد بالسكين تقاطع عميق في العجينة لتتحول إلى أربعة أجزاء، ثم يمدد كل جزء منها.. تمسح القطع الأربع وتُبرم على شكل «رول» بقطر ٢،٥ سم مع إضافة رذاذ ماء عليها.

تقطع الرولات حسب طول صينية الفن، ثم تقطع وهي في الصينية إلى شرائح، وتوضع في الفرن لمدة عشر دقائق على درجة ٤٠٠ مئوية.■



زنود الست



المقادير:

- عجينة البقلاوة (عدد ١٠ رقاقات)
- قشطة جاهزة (٥ أكواب)
- زيت للقلي (٤ أكواب)
- قطر (كوب)
- مربى الورد (ملعقة كبيرة)
- فستق حلبي مبروش (ملعقة كبيرة)

طريقة التحضير:

تقطع رقائق البقلاوة شرائح طويلة بعرض ١٠ سم، تفرد شريحة بجهة الطول، وتوضع عليها شريحة أخرى بجهة العرض، ثم يوضع حشو القشطة بمكان التقاء قطعتي العجينة. تطوى الشريحتان على القشطة وتلفان طولياً. نكرر العملية حتى الانتهاء. يوضع الزيت في طنجرة القلي يترك حتى الإحماء. ونقلي قطع العجين حتى يصفر لونها. ثم ترفع من الزيت وتغمر في القطر وتترك جانباً حتى تبرد.

التقديم

تزين بمربى الورد والفستق الحلبي المجروش.■

عجينة الكانولي محشوة بجبنة الريكوتا



المقادير:

- عجينة (١ كيلو)
- جبنة «ريكوتا» (كيلو ونصف الكيلو)
- شوكولا مرة (٢٥٠ غ)
- فستق (٢٥٠ غ)
- فواكه مجففة (توضع بشكل عام في قالب الكيك ٣٥٠ غ)
- سكر ناعم (١٠٠ غ)
- عسل (٤٥٠ غ)
- حليب (١ ليتر)
- بيض (عدد ٢٤)
- عيدان الفانيلا (عدد ٢)
- سكر (٤٠٠ غ)

طريقة التحضير:

تحضر الكانولي عن طريق تقطيع العجينة إلى ٢٠ قطعة مربعة قياس (٧٠×٧٠ ملليمتر). تلف كل قطعة بشكل أسطوانة وتوضع في الفرن لمدة ١٠ دقائق على درجة حرارة (٢٠٠ مئوية)، عندما تجهز تترك خارجاً لتبرد. تخلط جبنة الريكوتا مع العسل والشوكولاتة والفواكه المجففة والفستق وعندما تبرد الكانولي تحشى بمزيج الجبنة. يخفق صفار البيض مع السكر وعيدان الفانيلا ثم يضاف إليه الحليب الساخن ويمزج جيداً ثم يوضع في "Bain Marine" (يوضع الوعاء الذي يحتوي على المزيج في وعاء آخر يحتوي على ماء فوق نار متوسطة) ويطهى لبعض الدقائق حتى يصبح على شكل كريما. تقدم الكانولي مع السكر الناعم وصلصة الفانيلا.■

الكعكة اللولبية «المحنّشة»

المقادير:

- عجينة الفيلو «البقلاوة» (علبة واحدة)
- لوز مطحون (كوب واحد)
- سكر مطحون (كوب ونصف الكوب)
- مبشور الليمون (نصف ملعقة صغيرة)
- عصير الليمون (ملعقتان كبيرتان)
- عصير البرتقال (ملعقتان كبيرتان)
- زبدة «للحشو» (ملعقتان كبيرتان)
- صفار بيضتين
- القرفة (القليل من المسحوق)
- عطر اللوز (نصف ملعقة صغيرة)
- فانيليا (نصف ملعقة صغيرة)
- زبدة سائلة (نصف كوب)
- بيضة مخفوقة واحدة
- ماء (ملعقتان كبيرتان)
- سكر بودرة (لتجميل الوجه)
- لوز محمص

طريقة التحضير:

في سُلطانية كبيرة اخلطي اللوز المطحون مع سكر البودرة ومبشور الليمون والعصير وعطر اللوز، ثم أضيفي للخليط ملعقتين كبيرتين من الزبدة وامزجيه جيداً، ثم ضعي الخليط في الثلاجة لمدة ساعة حتى يتجمد.

أضيفي أصابع طويلة من الحشوة (سمك ١ سم إلى نصف سم)، خذي شريحتين من عجينة الفيلو وادهنيهما بالزبدة السائلة، ضعي مزيج اللوز على طرف العجينة، تاركة ١ سم من الجانب، على أن تكون الحشوة على طول طرف العجينة. لفي العجينة بشكل أسطواني حول الحشوة، مع الضغط بشدة، وأدخلي نهاية العجينة إلى الداخل مع مراعاة إلصاق الأوراق بصفار البيض المخفوق مع قليل من مسحوق القرفة.

كرري العملية ببقية العجينة والحشوة حتى ينتهي المقدار

غطي صينية فرن مستديرة بورق الألمنيوم وادهنيها بالزبدة.

ابدئي بلف العجينة حول الصينية مبتدئة من الوسط حتى تصلي إلى جوانب الصينية بشكل لولبي. ادهني الوجه بالبيض المخفوق مع ملعقتين من الماء

اخبزي الصينية في فرن معتدل الحرارة لمدة نصف ساعة حتى يصبح لون الكعكة ذهبياً مائلاً إلى البني وهشة. قبل التقديم رشي وجه الكعكة بسكر البودرة، وزيني الوسط بحبات من اللوز المحمص بقشره.■



بسكويت البندق

المقادير:

- الزبدة (ثلثا كوب)
- الدقيق (كوبان ونصف الكوب)
- سكر (نصف كوب)
- بندق مبشور (ثلاثة أرباع الكوب)
- ڤانيليا (ملعقة صغيرة)
- شوكولاتة (عدد ٤٠ حبة صغيرة)

طريقة التحضير:

في إناء عجن واسع تخفق الزبدة مع السكر والفانيليا حتى تصبح هشة.

يضاف الدقيق بالتدريج ويخلط تماماً مع الزبدة والسكر.

يضاف البندق المبشور ويخلط حتى تتماسك العجينة.

يؤخذ مقدار ملعقة كبيرة من العجينة ويكور حول حبة الشكولاته حتى تغلفها تماماً.

إذا لم تتوافر حبات شكولاته مناسبة يمكن استخدام حبات صغيرة بحيث تحشى كل قطعة بسكويت بأكثر من قطعة من الشكولاتة ترص حبات البسكويت في صينية غير مدهونة وتخبز في فرن على درجة حرارة ٣٧٥ ف/٢٠٠ م لمدة ٧-١٠ دقائق أو حتى تنضج دون أن يحمر لونها تماماً.

تبرد على رف سلكي ويمكن حفظها في أناء محكم الغطاء.

ملاحظة : يمكن أن يدحرج البسكويت في السكر الناعم حسب الرغبة.■



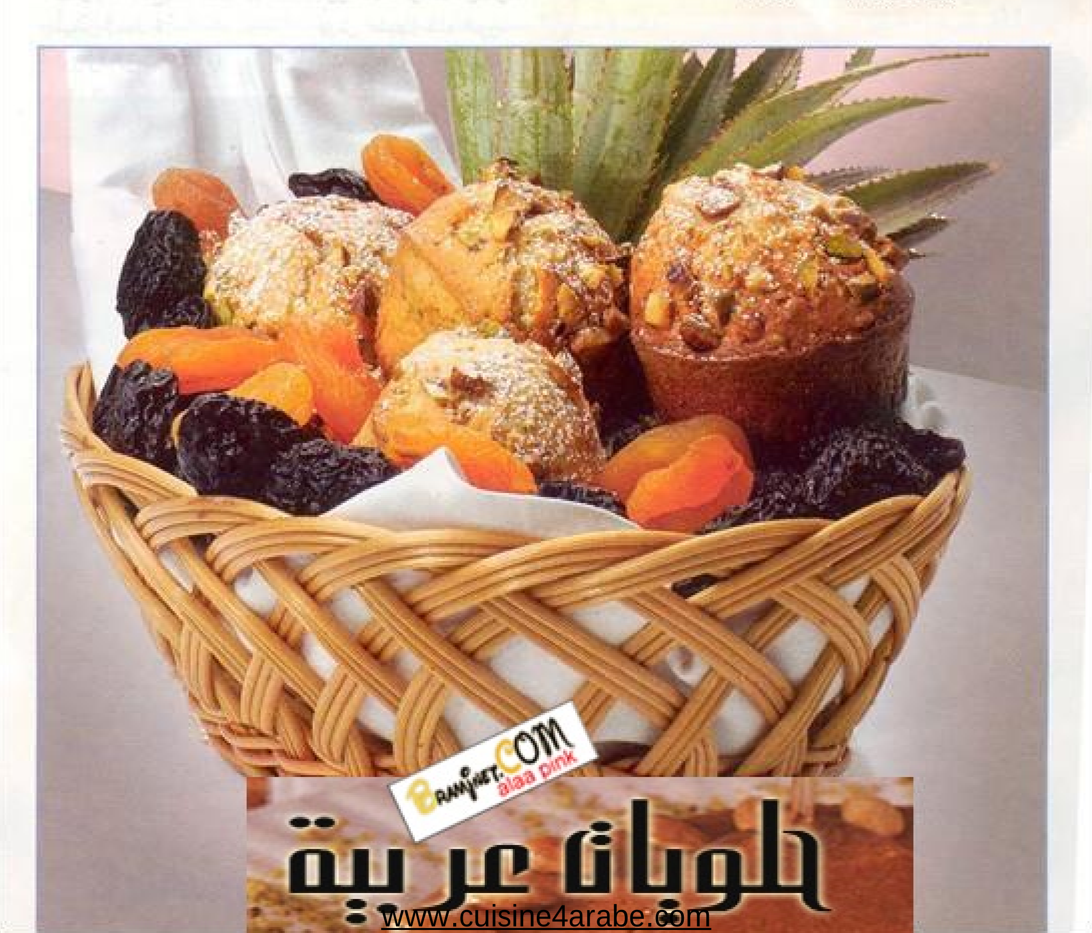
كيك بالفستق

المقادير:

- فستق مفروم (١٢٥ غراما)
- بياض البيض (٦ بيضات)
- سكر ناعم (١١٠ غرامات)
- طحين (٨٥ غراماً)
- سكر (٢٢٥ غراماً)
- زبدة مذوّبة (٢٥٠ غراماً)

طريقة التحضير:

يوضع الفستق مع البيض والسكر الناعم في قدر على نار خفيفة ويحرك حتى يتماسك. يُضاف بعدها الطحين والزبدة ويوضع الخليط في صينية لصنع الموفينية وتخبز لمدة ١٠-١٥ دقيقة بدرجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية.■



صفـــوف

المقاديـر:

- دقيق (٤ ملاعق)
- طحينة (٦ أكواب)
- سكر بودرة (٣ أكواب)
- زبدة (كوب ونصف)
- حليب (٣ أكواب)
- خميرة «باكينغ باودر» (ملعقة)
- فستق (نصف كوب)
- يانسون (ملعقة)

طريقة التحضير:

يخلط الدقيق مع اليانسون و«الباكينغ باودر» والزبدة لصنع عجينة متماسكة. يضاف إليها شيئاً فشيئاً السكر والحليب. تمسح الطحينة على صينية وتوضع عليها العجينة وفوقها الفستق. وتوضع في الفرن لمدة نصف ساعة على درجة حرارة ٢٠٠ مئوية.■



«بــودينــغ» الأرز

المقاديـر:

- حليب كامل الدسم (١ ليتر)
- أرز (٢٠٠ غ)
- لوز مقشور ومقطّع (عدد ١٢)
- فستق مقشور ومقطع (٣٠ غ)
- سكر (٤٠٠ غ)

طريقة التحضير:

يُغلى الحليب مع الأرز مع التحريك باستمرار حتى يصبح الأرز ليناً ومكسوراً. يُضاف عندها السكر مع استمرار التحريك حتى يصبح المزيج كثيفاً. يزيّن بقطع اللوز والفستق.■



المقروطة بالتمر والسمسم

المقادير:

- دقيق (كوبان ونصف الكوب)
- زبدة (كوب)
- ماء (كوب)
- بايكنغ پاودر (ملعقتان صغيرتان)
- شمر مطحون (ربع ملعقة صغيرة)
- يانسون مطحون (نصف ملعقة صغيرة)
- محلب مطحون (نصف ملعقة صغيرة)

■ للحشو:

- تمر منزوع النوى (ثلاثة أكواب)
- سمن طبيعي (ملعقتان كبيرتان)
- فستق مبشور (ثلاث ملاعق كبيرة)
- بيضة مخفوقة للتزيين، قليل من الدسم
- هيل مطحون (نصف ملعقة صغيرة)

طريقة التحضير:

ينخل الدقيق والملح والشمر واليانسون والمحلب في إناء العجن.

تذاب الزبدة على نار هادئة وتصب على الدقيق وهي ساخنة.

تخلط الزبدة المذابة مع الدقيق وتفتت جزئياته بأطراف الأصابع حتى تختفي الزبدة.

يضاف الماء الدافئ ويستمر العجن ثم تنقل العجينة إلى سطح مرشوش بالدقيق ويستمر عجنها حتى تصبح ناعمة.

لإعداد الحشو:

يضاف الفستق المبشور والسمن والهيل إلى التمر ويعجن جيداً.

تؤخذ قطع من خليط التمر وترق إلى خيوط اسطوانية بسمك ١,٥ سم وتترك جانباً.

تقسم العجينة إلى جزئين ويؤخذ الجزء الأول ويرق حتى يتكون مستطيل بسمك ٣ مللمتر.

تقسم العجينة إلى شرائح مستطيلة بعرض ٥ سم.

يوضع وسط كل شريحة على امتدادها خيط من خليط التمر وتطوى عليه، وتستمر نفس الخطوات للجزء الثاني من العجينة ثم تقطع خيوط البسكويت إلى قطع صغيرة بطول ٢,٥ سم على شكل معين.

ترص قطع البسكويت في صينية مدهونة وتدهن البيضة المخفوقة بواسطة فرشاة ثم ترش بالسمسم.

تخبز في فرن حار مدة عشر دقائق حتى يصبح لونها ذهبياً ثم تبرد على رف سلكي وتقدم وهي باردة.■



كعكة البرتقال

المقاديـر:

- دقيق (كوب وربع الكوب)
- برتقالتان متوسطتا الحجم
- ٤ بيضات
- زبدة (نصف كوب)
- سكر (كوب)
- بايكنغ پاودر (ملعقة صغيرة)

للصلصة:

- سكر (نصف كوب)
- ماء (كوب واحد)

طريقة التحضير:

تبشر البرتقالتان ناعماً ويحفظ مبشورهما. ثم تعصران ويحفظ العصير لاستخدامه في الصلصة.

يفصل بياض البيض عن الصفار ثم يخفق الصفار.

تخفق الزبدة مع السكر جيداً ثم يضاف صفار البيض ويستمر في الخفق حتى يصبح المزيج مثل الكريما.

يضاف الدقيق المنخول مع البيكنغ باودر إلى مزيج الزبدة والسكر والبيض تدريجياً حتى ينتهي المقدار.

يخفق بياض البيضتين جيداً ويضاف بخفة متناهية إلى خليط الكعكة.

يضاف مبشور البرتقالتين بنعومة.

يصب خليط الكعكة في قالب دائري مقاس قطره ٢٠ سم مدهون ومفروش بورق الزبدة ويسوى سطح الخليط.

يخبز القالب في فرن معتدل الحرارة ٣٥٠ درجة فهرنهيت ١٨٠° لمدة ٤٥ دقيقة.

عند اكتمال نضج الكعكة تقلب على شبك سلك وتبرد قليلاً.

لإعداد الصلصة يغلى الماء ويضاف إليه السكر لمدة خمس دقائق مع التحريك.

يرفع عن النار ويضاف عصير البرتقالتين ويحرك قليلاً.

تصب الصلصة على الكعكة الدافئة برفق حتى تتشربها دون إغراقها بالسائل.■



المـوز مع التمـر



المقـاديـر:

- كريما مخفوقة (٢٠٠ ملل)
- سكر (ملعقة ونصف الملعقة)
- تمر (١٥٠ غراماً)
- موز حجم وسط (عدد ٤)
- بهار القرفة (ملعقة)
- رقائق اللوز المحمص (٥٠ غراماً)
- فستق مطحون (٥٠ غراماً)

طريقة التحضير:

تنزع بذور التمر وتقطع ناعماً. يقطع الموز إلى حجم وسط تخفق الكريما مع السكر وتوضع المكسرات مع الموز والتمر عل النار مع الكريما والسكر تقدم بعد أن يرش عليها الفستق المطحون. تبرد لمدة ٣٠ دقيقة قبل التقديم.■

أم علي

المقادير:

- حليب (كوب)
- سكر للتحلية
- ماء ورد (ملعقة كبيرة)
- ماء زهر (ملعقة كبيرة)
- كريما طازجة (كوب)

طريقة التحضير:

بقايا كرواسون. وخبز الباغيت أو الدانش، تخلط الزبيب والفستق الحلبي واللوز المقشّر.

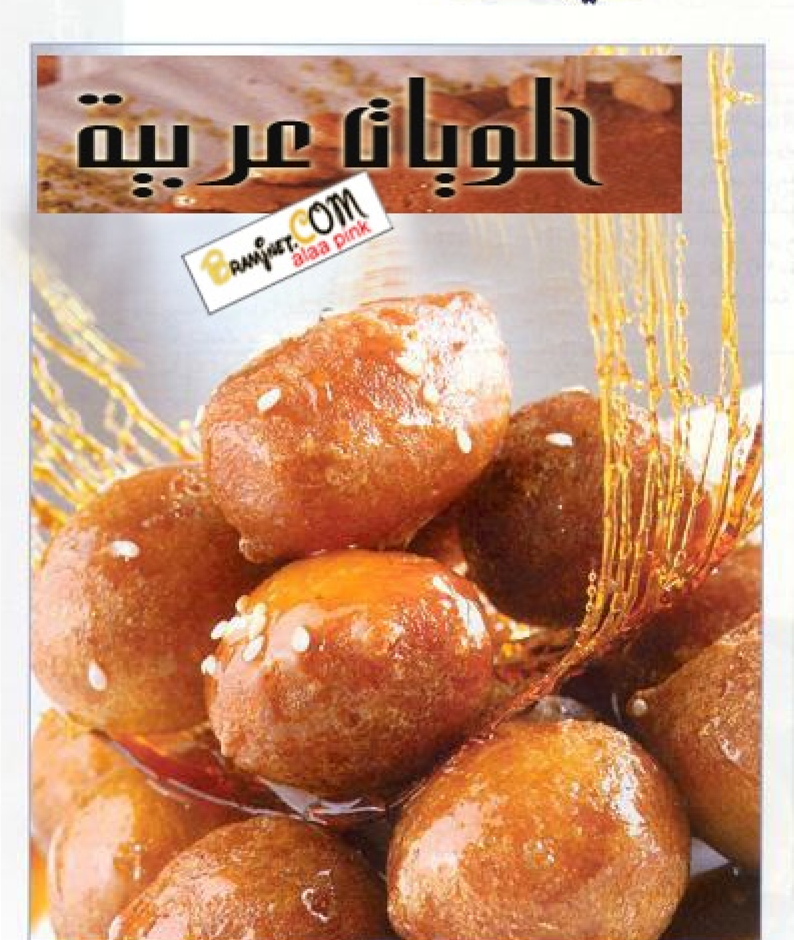
يضاف الحليب السائل ويُغطى بطبقة سميكة من الكريما ويزج الخليط في الفرن حتى يتشرّب الحليب.

التقديم

يُزيّن بالفستق الحلبي واللوز المحمّص



لقيمــــات

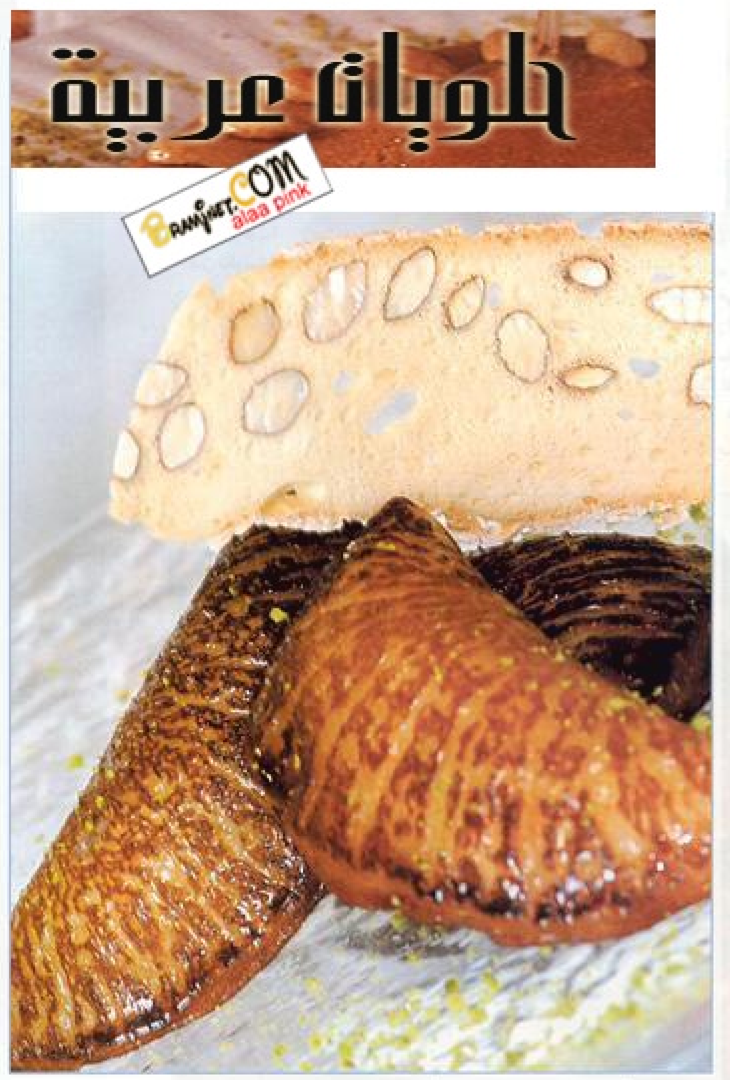


المقاديـر:

- طحين أسمر «رقم ٢» (١ كيلوغرام)
- زعفران (١ غرام)
- هال مطحون (٢ غرام)
- خميرة (١٠ غرامات)
- سكر (٥٠ غراماً)
- عسل تمر (١٠٠ غرام)

طريقة التحضير:

يوضع الطحين على ماكينة الخفق مع المكونات المذكورة حتى التماسك. تقطع في اليد على شكل كرات وتقلى في الزيت وبعد أن تحمر ترفع من الزيت وتوضع في عسل التمر وتقدم مع القليل من عسل التمر■



قطايف بالجوز أو القشــــطة

المقاديـر:

- قطايف جاهزة (كيلوغرام)
- سكر طعام (٥ ملاعق)
- جوز (٣ أكواب)
- ماء زهر (٣ ملاعق)
- زيت قلي
- قرفة (نصف ملعقة)

طريقة التحضير:

الطريقة لتحضير قطايف القشطة

يطحن الجوز طحناً خشناً ثم يوضع في وعاء ويضاف إليه السكر والماء الزهر والقرفة. يخلط المزيج جيداً ثم يستعمل لحشو القطايف قبل قليها وتقلى حتى يشقر لونها ثم تغمس في القطر وتترك حتى تمتص القطر.

الطريقة لتحضير قطايف القشطة

يُطهى الحليب مع السكر والنشاء المذوب على النار حتى نحصل على صلصة سميكة. يضاف ماء الورد وماء الزهر إلى الصلصة. تُحشى القطايف بالقشطة المحضرة. وتقلى بالزيت حتى تشقر■

حلاوة الجبن

المقادير:

- جبنة عكاوي بيضاء (كوب)
- جبنة مجدولة بيضاء (كوب)
- ماء (كوب)
- سكر (نصف كوب)
- سميد (كوب)
- ماء ورد (ربع كوب)
- قشدة طازجة (نصف كيلوغرام)
- زهر ليمون (للزينة)
- فستق حلبي مجروش (للزينة)

القطر (الشيرة):

- سكر (كوبان)
- ماء (كوب وربع الكوب)
- عصير ليمون (ملعقة صغيرة)
- ماء ورد (ملعقة كبيرة)
- ماء زهر (ملعقة كبيرة)

طريقة التحضير:

يوضع السكر والماء في قدر على النار حتى يبدأ المزيج بالغليان

تخفف النار ويتابع الغلي لمدة ٧-٨ دقائق.

يضاف عصير الليمون وتترك القدر على النار لمدة دقيقة أو دقيقتين إضافيتين قبل إطفاء النار. أخيراً يضاف ماء الورد وماء الزهر.

تحضير الحلاوة:

تقطع الجبنة إلى شرائح وتنقع في الماء البارد. يغير الماء عدة مرات أو يترك الوعاء تحت صنبور الماء لتحلية الجبنة.

تصفى الجبنة في مصفاة وتعصر جيداً للتخلص من الماء الزائد.

يوضع الماء مع السكر في قدر على النار حتى الغليان ثم يضاف السميد ويخلط المزيج بملعقة خشبية.

تضاف الجبنة المحلاة وماء الورد إلى القدر.. يمزج الكل حتى تذوب الجبنة ويتحول الخليط إلى كتلة كبيرة من العجينة المربعة.

تقسم العجينة إلى قسمين.

يرش القليل من الماء فوق قطعة نايلون ويوضع أول قسم من عجينة الجبنة فوق ورقة النايلون ويرق على شكل عجينة رقيقة.

تقطع عجينة الجبنة إلى شرائط طولها ٧-٨ سم.. واحشي كلاً منها بملعقة كبيرة من القشدة ثم يلف ويطوى الطرفان.

تزين اللفافات بالمزيد من القشدة والفستق الحلبي وزهر الليمون ويرش العطر فوقها عند التقديم.■



حلوى الهيل



المقادير:

- طحين (٢٢٠ غ)
- هال (٥ غ)
- ملح (٢ غ)
- خميرة الـ «باكينغ باودر» (غرام واحد)
- سكر (١٢٠ غ)
- بيض (عدد ٤)
- لوز رقائق (٢٢٠ غ)
- ماء الورد
- لوز كامل

طريقة التحضير:

يُسخّن الفرن على درجة حرارة ١٨٠ مئوية. يُمزج الدقيق مع الهال والملح والخميرة. يُخفق البيض مع السكر حتى ذوبان السكر. ويضاف إلى مزيج الطحين واللوز. يضع في المزيج كرات صغيرة وتوضع على صينية مع وضع حبة لوز كاملة وسط كل كرة. يرش عليها ماء الورد وتخبز.■

فراولة مع الفستق «تارين»

المقادير:

١ – للكعكة الإسفنجية:
- بيضة واحدة
- سكر فاكهة (٣٠ غراماً)
- طحين (٣٠ غراماً)
- زبدة نباتية (١٥ غراماً)

٢ – لكريما الفستق:
- معجون الفستق (١٢ غراماً)
- سكر فاكهة (١٢ غراماً)
- كريما طازجة (١٢٥ ملل)
- جيلاتين (٣ غرامات)
- ماء (٢٥ ملل)

٣ – لكريما الفراولة
- فراولة مجروشة (٧٥ غراماً)

٤ – لكريما الجيلي
- جيلتين (غرامان)

طريقة التحضير:

١ – نخلط في ماكينة الخفق السكر مع البيض حتى يتضاعف حجمها ثلاث مرات، ثم يضاف إليها الطحين رويداً رويداً. وبعدها نضيف الزبدة النباتية بعد تذويبها.

نضعها في صينية غير لاصقة في الفرن على درجة حرارة ١٨٠ مئوية لمدة تتراوح بين ٢٠ إلى ٣٠ دقيقة، ومن ثم نخرجها من الفرن ونتركها لتبرد، ثم تقطع بسماكة سنتمتر واحد ونضعها في قعر قالب التحضير.

٢ – في وعاء يغلى الماء مع سكر الفاكهة، نطفئ بعدها النار ونضيف إليها الجيلاتين، ثم معجون الفستق، وبعد أن تبرد تضاف فوقها الكريما الطازجة بعد خفقها. ونضع هذا المزيج فوق الكعكة الإسفنجية ثم توضع في البراد.

٣ – تغلى الفراولة المجروشة في الماء مع السكر، وتؤخذ عن النار ويضاف إليها الجيلاتين، وبعد أن تبرد تضاف الكريما الطازجة المخفوقة ونضع المزيج فوق كريما الفستق.

٤ – تغلى الفراولة المجروشة، وترفع عن النار ويضاف إليها الجيلاتين وبعد أن تبرد نضيف إليها طبقة أخيرة فوق كريما الفراولة حتى تشكل غلافاً لـ «التارين»، تترك في البراد لمدة ثلاث ساعات، ثم تقطع ويوضع القليل من الفاكهة عليها للزينة.■



حلاوة السميد

المقادير:

- سميد (ثلاثة أكواب)
- سمن أو زبدة (ثلاثة أرباع الكوب)
- ماء (كوب ونصف الكوب)
- ماء زهر (ثلاثة أرباع الكوب)
- جبن عكاوي أو تشيكي مفروم ومحلّى (ثلاثة أرباع كيلوغرام)
- صنوبر مقلي(ثلاثة أرباع الكوب)
- لوز مقشور ومقلي (ثلاثة أرباع الكوب)
- قطر (أربعة أكواب)

طريقة التحضير:

نفرم الجبنة وننقعها في الماء لمدة ساعة، مع تغيير الماء عنها كل فترة حتى تصبح الجبنة حلوة المذاق، ثم نعصرها من الماء جيداً.

نضع السميد في قدر ونضيف إليه السمن ونحركه فوق نار متوسطة الحرارة.

نحرك السميد بملعقة خشبية فوق النار مدة ربع ساعة على ألا يتغير لونه.

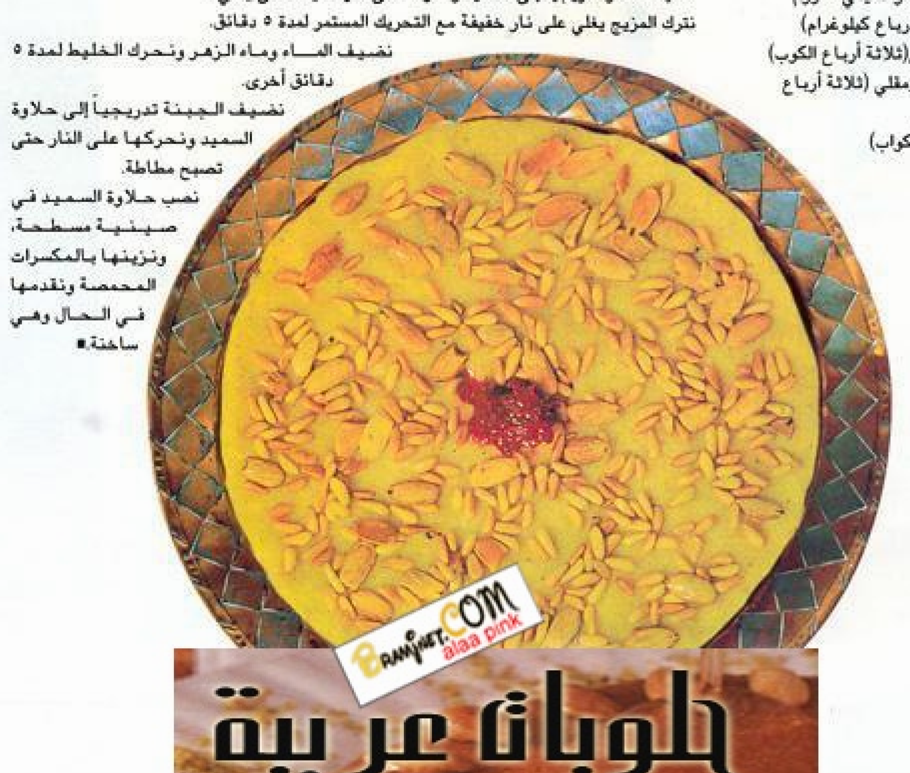
نضيف القطر تدريجياً إلى السميد ونحركه على نار خفيفة حتى يغلي.

نترك المزيج يغلي على نار خفيفة مع التحريك المستمر لمدة ٥ دقائق.

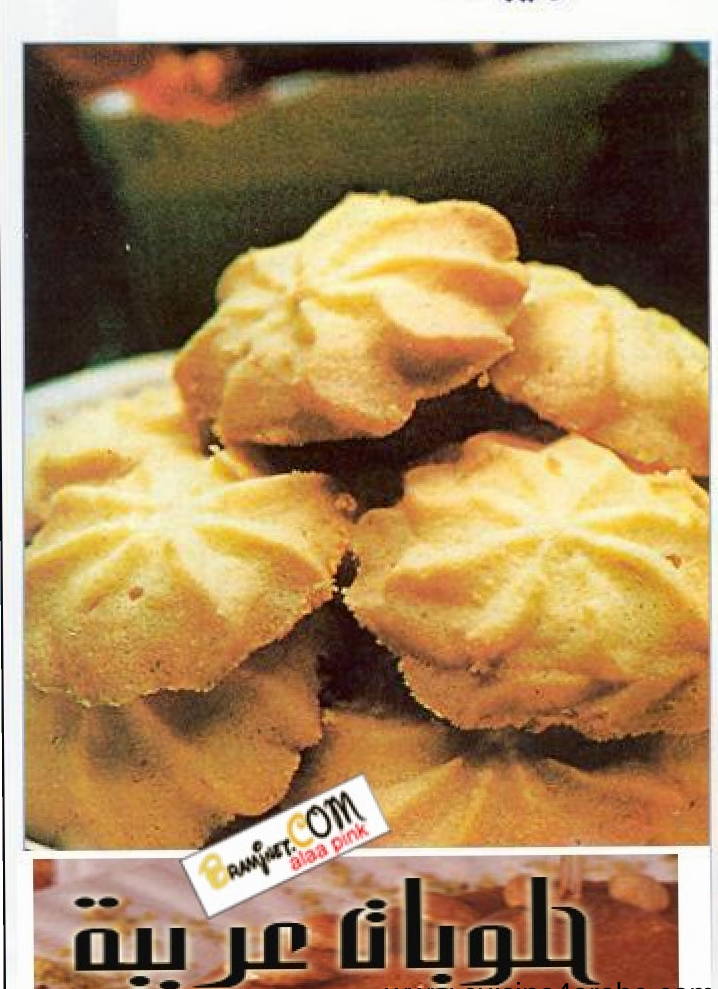
نضيف الماء وماء الزهر ونحرك الخليط لمدة ٥ دقائق أخرى.

نضيف الجبنة تدريجياً إلى حلاوة السميد ونحركها على النار حتى تصبح مطاطة.

نصب حلاوة السميد في صينية مسطحة، ونزينها بالمكسرات المحمصة ونقدمها في الحال وهي ساخنة.■



الغريبة



المقادير:

- دقيق (خمسة أكواب أو أقل)
- سمن طبيعي (كوبان)
- بايكنغ باودر (ربع ملعقة صغيرة)
- ڤانيليا (ملعقة صغيرة)
- سكر بودرة (كوب وربع الكوب)

■ للتجميل:

- فستق حلبي مفروم ناعماً أو لوز مقشور

طريقة التحضير:

يدعك السمن جيداً ثم يضاف إليه السكر الناعم المنخول ويدعكان حتى يصبح الخليط مثل القشدة.

يضاف الدقيق المنخول مع البيكنغ باودر كما تضاف الڤانيليا ويعجن الجميع

تقطع العجينة إلى قطع صغيرة وتشكل على هيئة كرات أو حلقات مفرغة من الوسط أو شكل بيضاوي حسب الرغبة.

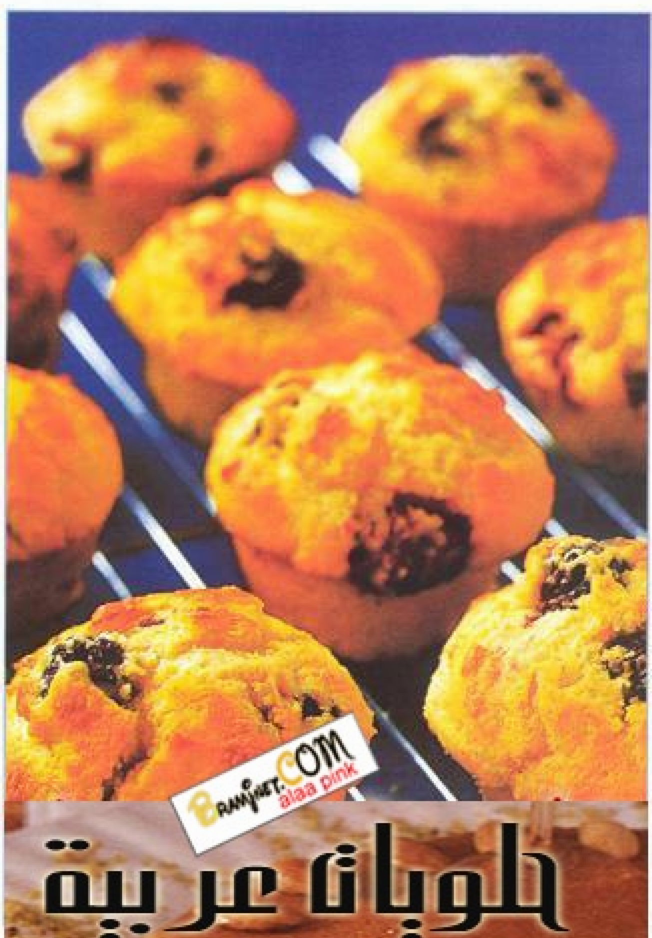
تجمل الغريبة بالفستق الحلبي أو اللوز حسب الرغبة.

ترص الغريبة على صاج بعيدة عن بعضها بعضاً حتى لا تلتصق أثناء الخبز.

تخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة ربع ساعة ويراعى أن يميل لونها إلى الاصفرار قليلاً بعد الخبز.

تترك لتبرد ثم تحفظ في علبة محكمة الغطاء لحين تقديمها ويوضع بين طبقة وأخرى ورق الزبدة أو ورق الألومنيوم.■

«مافن» الزبيب الأسود



المقادير:

- دقيق (كوبان ونصف الكوب)
- ملح (ربع ملعقة صغيرة)
- بايكنغ باودر (ملعقة كبيرة)
- بيضتان مخفوقتان.
- سكر (كوب)
- زبدة (ثلث كوب)
- برتقالة مبشورة
- حليب (ثلاثة أرباع الكوب إلى كوب حليب حسب الاحتياج)

طريقة التحضير:

حضري الفرن على درجة حرارة ٢٠٠ سنتغريد.
ادهني صينية مافن فيها اثنا عشر تجويفاً.
اخلطي الدقيق والسكر والبيكنغ باودر ومبشور البرتقال والملح في سلطانية كبيرة.
اخفقي الزبدة مع السكر وأضيفي البيض والحليب واستمري في الخفق.
اعملي حفرة في وسط خليط الدقيق وصبي خليط الحليب والزبدة والبيض ثم حركي جميع المكونات حتى تختلط جميعها، وكوني حريصة على عدم الخفق المستمر.
أضيفي الزبيب بخفة حتى يتوزع في العجينة بالتساوي.
ضعي الخليط في الفجوات حتى تمتلئ إلى ثلاثة أرباعها.
اخبزي الصينية في الفرن لمدة ١٥-١٨ دقيقة ثم اتركي المافن تبرد في الصينية حتى لا تتكسر المافن.
انقلي المافن بحرص على رف سلك مراعية استخدام سكين العجن لاخراجها من الصينية.
من الأفضل تقديم مافن الزبيب في نفس اليوم.
ملاحظة: يمكن استخدام الزبيب الأشقر حسب الرغبة واتباع نفس الخطوات السابقة.■

مهلبية مع العسل

المقادير:

- حليب طازج (١ ليتر)
- سكر (٢٠٠ غرام)
- دقيق الذرة (١٠٠ غرام)
- ماء الورد (٥٠ غراماً)
- بودرة الفستق (٥٠ غراماً)
- مربى الورد (٥٠ غراماً)
- عسل (١٥ غراماً)
- رقائق اللوز (٥٠ غراماً)

طريقة التحضير:

يُترك نصف كوب من الحليب جانباً يُضاف السكر إلى الكمية المتبقية ويوضع على النار حتى الغليان. يخلط دقيق الذرة مع نصف كوب الحليب ويضاف بعدها إلى ماء الورد والحليب المغلي. تخفف النار وينثر الخليط حتى يصبح كثيفاً بعد سكبه يزين بالفستق ورقائق اللوز ومربى الورد والعسل.■



عوّامات

المقادير:

- دقيق (كوب)
- لبن (كوب)
- خميرة فورية (نصف ملعقة صغيرة)
- قطر (٤ أكواب)
- زيت للقلي

طريقة التحضير:

يُخلط الدقيق مع اللبن ومن ثم مع الخمير للحصول على عجينة طرية. تترك العجينة في وعاء مغطّى في كان دافئ لترتاح وتنتفخ لمدة ساعة ونصف. بعد ذلك نقوم بدعك العجينة للتخلص من الهواء. يضع قسم من العجينة في كيس حلويات ذي رأس عادي. يُحمّى الزيت وتُقلى فيه كرات العجين حتى تشقر. نقلب العوّامات على الوجه الآخر لقليها جيداً وعندما تطوف العوّامات على السطح نرفعها فوراً من الزيت. تُصفّى العوّامات ثم تغمس في القطر البارد ومن بعدها تصبح جاهزة للتقديم■

